# CREMA DE GUISANTES DULCES Y POLVO DE KIKOS

## INGREDIENTES

- 6 hojas de gelatina
- 100 g de maíz frito (kikos)
- 500 g de guisantes congelados
- 100 g de aceite de oliva
- 1000 g de agua
- 30 g de azúcar

## PREPARACIÓN

1. Ponga las hojas de gelatina en un bol con agua fría para hidratarlas.
2. Ponga los kikos en el vaso y triture **20 seg/vel 10**. Retire del vaso y reserve.
3. Ponga en el vaso los guisantes, el aceite de oliva, el agua y el azúcar y triture **5 min/vel 9**.
4. Añada la gelatina bien escurrida y programe **6 min/70°C/vel 2**. Distribuya la crema en los 40 vasos de chupito. Deje enfriar (aprox. 2 horas), decore con el polvo de kikos y sirva.